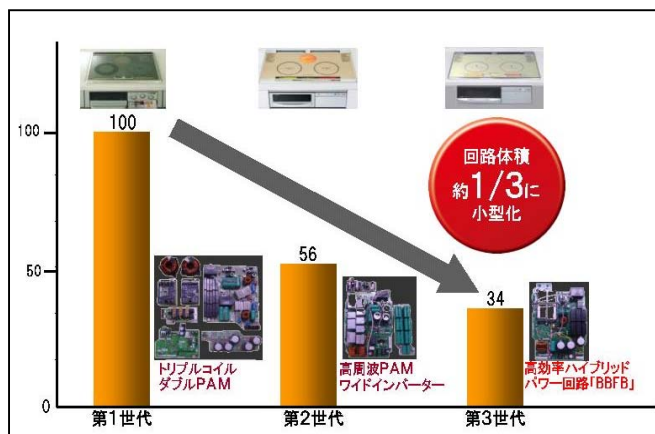


(添付資料)

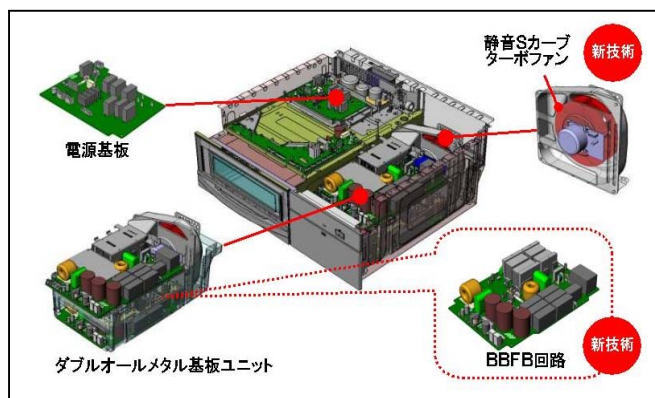
■ダブルオールメタル対応・3口IHクッキングヒーター「サイレント ケムレス」HT-G20TWFSの詳細説明

1. 3口IHタイプにおいて、右ヒーターに加え、左ヒーターにもオールメタル対応IHを搭載

本製品では、オールメタル対応IHの回路基板を従来機種^{(*)1}の約1/3に小型化(図1)した日立独自の新開発、高効率ハイブリッドパワー回路「BBFB(Buck Boost Full Bridge)回路」、低騒音で効率よく冷却できる、新開発の「静音Sカーブターボファン」(図2)などを高密度に実装することにより、左・右のヒーターともにアルミや銅の鍋も使える^{(*)2}オールメタル対応のIHとし、中央ヒーターにもIHを搭載したダブルオールメタル対応・3口IHクッキングヒーターを製品化しました。従来からオールメタルに対応している右ヒーターと同様、アルミ・銅鍋使用時でも業界No.1^{(*)3}の2.6kWの大火力で炒めものやステーキなどもおいしく仕上げます。また、鍋そのものを直接発熱させるため、トッププレートの表面温度が鍋底の温度以上に熱くならない日立独自の加熱方式、オールメタル対応「ピュアなIH加熱」も引き続き採用しています。安心して調理できるとともに、ふきこぼれなどの汚れがトッププレートに焦げ付きにくく、手入れも簡単です。なお、鉄・ステンレス鍋使用時は、左・右IHヒーターともに業界トップクラスの3.0kW、中央IHヒーターでも業界No.1^{(*)4}の1.6kWの大火力を維持しており、本格調理が楽しめます。



[図1 BBFB回路による小型化]



[図2 高密度実装構造]

(*)1) 当社従来機種 HTW-4GE(2003年発売)。

(*)2) 鍋の形状・重さによって、自動的に火力が弱くなる場合があります。

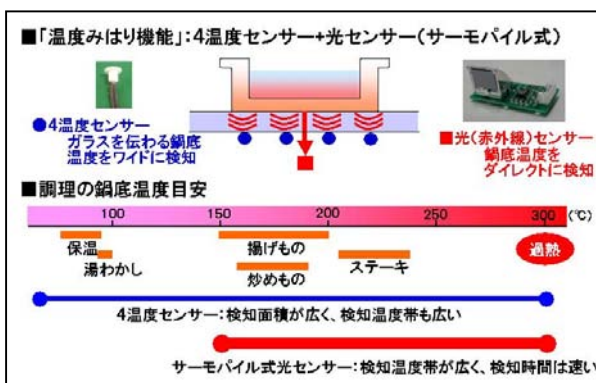
(*)3) 2008年6月9日発表。アルミ・銅鍋加熱時において。

(*)4) 2008年6月9日発表。中央IHにおいて。

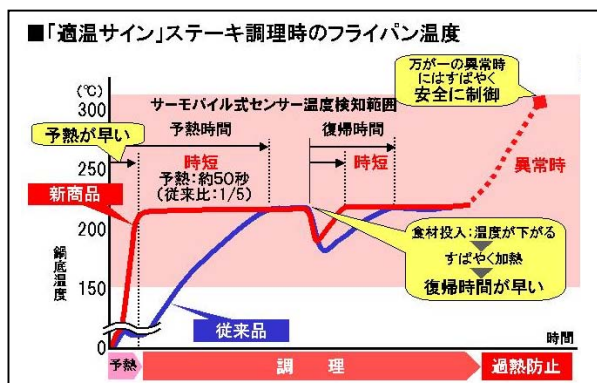
2. 業界初^{(*)5}、4つの温度センサーと新開発の光センサーにより、調理に応じた適温火力制御を実現

本製品では、従来からの日立独自の4つの温度センサー「安心の4センサー」と、新開発の高感度サーモパイル式光(赤外線)センサーによる、業界初の「温度みはり機能」(図3)を搭載しました。鍋底の温度を直接検知するため、検知温度帯が幅広く、検知時間が速い光センサーと、トッププレート表面のガラスを伝わる鍋底の温度を幅広く検知する4つの温度センサーにより、約180°Cが適温の「炒めもの」、約220°Cが適温の「ステーキ」、約150°C~200°Cが適温の「揚げもの」といった、調理に応じた最適な火力制御を行います。これにより、ステーキ調理時の予熱時間は、従来の約1/5、約50秒^{(*)6}になり、さらに使いやすくなりました。なお、食材の投入タイミングは、新「適温サイン」(図4)が液晶表示とメロディ、音声で知らせます。また、揚げもの調理の場合、食材に合わせ、鍋底の温度を一定に保つことができるため、お

いく仕上がりになります。さらに、鍋底の温度が約 300℃以上にならないよう、素早く検知し、安全に制御します。



[図3 「温度みはり機能」]



[図4 新「適温サイン」]

(*5) 2008年8月1日発売予定。IH クッキングヒーターにおいて。

(*6) 当社推奨フライパンを使用して予熱した場合。

3. “オープン”の加熱パターンの最適化を図り、うまみと栄養素を維持

本製品では、“オープン”の上・下各ヒーターの通電時間の配分比率を見直し、加熱パターンを最適化しました。これにより、“オープン”内の素早い温度上昇を可能とし、従来機種(*7) と比べ、さらにうまみを維持しつつ、栄養素を守ることができるようになりました。例えば、さんまの塩焼きにおいては、5尾の焼き上がり時間を約 18 分とし、従来と比べ約 1 分短縮しました。また、おいしさの目安となるイノシン酸の残存率は従来と同じ 90%を維持しつつ、さらに、DHA(ドコサヘキサエン酸)の残存率も従来の約 80%から約 90%にアップしました。この加熱パターンを活用した新たなメニューとして、「とり肉」、「トースト」も用意しました。

なお、魚を焼く時に気になる煙やにおいては、脱煙率約 95%(*8)のパラジウム酸化触媒を引き続き採用することで、しっかりカットし、部屋の空気を快適に保ちます。

(*7) 当社従来機種 HT-B10TWFS(2007年発売)。

(*8) 当社パラジウム酸化触媒未搭載機種との比較。

4. わかりやすさと使い勝手を向上した新「ナビ付き上面ワンタッチ火加減操作」を採用

ランプが赤く光り、次の操作を知らせる「ナビ付き上面ワンタッチ火加減操作」について、操作の使い勝手を向上しました。今回、「湯わかし」や「揚げもの」などの自動メニューでも、IH ヒーターの操作と同様に、加熱を開始するキーとメニューを選ぶキーのどちらからでも操作を始められるようにしました。また、火力調整については、従来は「とろ火」と「弱火」を同じグリーンランプで表示していましたが、今回、「とろ火」はグリーン、「弱火」はイエローと、火力表示に合わせてランプの色を分けました。これにより、従来から採用している「中火」のオレンジ、「強火」のレッドと合わせて、火力段階が一目でわかりやすくなりました(図5)。さらに、クッキ



[図5 4色ワイドカラー液晶]



[図6 「カンガルーポケット」操作部]

ングヒーターの前面に配置した「カンガルーポケット」内のオープン操作部にも、赤いランプで左から右方向へ順番に次の操作を知らせるナビゲーション機能(図6)を採用しました。

なお、左・右・中央 IH ヒーターの操作部を全て上面に配置し、指で軽く触れるだけで操作が可能なガラスタッチ、自動調理の運転終了や空焚き検知などの安全機能が働いたことを知らせる音声ガイドを引き続き採用し、わかりやすく、使いやすいよう配慮しました。

5. 業界No.1^{(*)9}、アルミ・銅鍋の使用時でも約48dBのサイレント設計を実現

本製品では、コンピュータ・シミュレーションを駆使した冷却風の流れ解析による冷却風路の最適化や新開発の「静音 S カーブターボファン」の採用により、アルミ・銅鍋で 2.6kW の最大火力使用時でも約48dBの業界 No.1のサイレント設計を実現しました。また、鉄・ステンレス鍋の 3.0kW 最大火力使用時でも約 35dB の低騒音を維持し、調理をしている時でも家族の会話やくつろぎを邪魔しない静かなキッチンを提供します。

(*)9) 2008年6月9日発表。本体設置水平前面 1mにて測定。

6. 環境への配慮

本製品は、使用する原材料がおよぼす環境への影響を低減するため、電子基板に無鉛はんだを採用し、六価クロムを含まない電気めっき鋼板やネジを採用するなど、EUのRoHS指令^{(*)10}に対応し、J-Mossに基づいた部品を使用しています。また、IH加熱効率の向上、待機時消費電力ゼロ、加熱しすぎのない「温度みはり機能」などにより年間消費電力を 629kWh/年に抑えました。なお、9年前の機種^{(*)11}と比べ消費電力量を約13%低減し、CO₂排出量を年間で約40kg削減しました。

(*)10) Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment の略。欧州連合(EU)域内で取り扱う電気・電子機器製品を対象に実施する有害物質規制のこと。2006年7月1日以降、鉛・水銀・カドミウム・六価クロム・PBB(ポリブロモビフェニル)・PBDE(ポリブロモジフェニルエーテル)の6物質の使用が制限されています。

(*)11) 当社基準機種 HTW-4DA(1999年発売)との比較。標準的な4人家族で朝昼夕食時の調理に使用した場合の試算値。

■新製品の主な仕様（主要機種）

| 型式 | HT-C20TWFS | HT-C20TWS | HT-C20TFS | HT-C20TS | HT-C10TWFS | HT-C9TWFS | HT-C8WFS | |
|-----------------------|---|---------------------------------------|-----------------|----------|-------------------|-------------------|-----------------|--|
| トッププレート幅 | 75cm ワイド | | 60cm 標準 | | 75cm ワイド | | | |
| レンジフード連動 | ○ | — | ○ | — | ○ | ○ | | |
| 火力 | 右 | 鉄・ステンレス鍋:IH 3.0kW、アルミ・銅鍋:IH 2.6kW | | | | 鉄・ステンレス鍋:IH 3.0kW | | |
| | 左 | 鉄・ステンレス鍋:IH 3.0kW、アルミ・銅鍋:IH 2.6kW | | | 鉄・ステンレス鍋:IH 3.0kW | | | |
| | 中央 | 鉄・ステンレス鍋 IH: 1.6kW | | | | | ラジエント: 1.2kW | |
| | オープン | 上下シーズヒーター:各 1.2kW (脱煙・脱臭触媒用ヒーター0.3kW) | | | | | | |
| 操作 | 左・右・中央 | ガラスタッチ式、ナビ付き上面ワンタッチ火加減操作 | | | | | | |
| | オープン | カンガルーポケット内タッチキー式、ナビ付き | | | | | | |
| 自動湯わかし | ○(左・右 IH 選択) | | | | | | | |
| 自動炊飯 | ○(左・右 IH 選択) | | | | | | | |
| 保温機能 | ○(左・右・中央 IH) | | | | | ○(左・右) | | |
| 煮込み機能 | ○(中央 IH) | | | | | — | | |
| 揚げもの温度コントロール | ○(左・右 IH 選択) | | | | | | | |
| 光&4 温度センサー | ○ | | | | | | | |
| 適温サイン | ステーキ・炒めもの(左・右 IH 選択) | | | | | | | |
| オープンオート調理 | 魚焼き:丸焼き、切身・ひもの、つけ焼き オープン:ピザ、グラタン、とり肉 | | | | | | | |
| オープン温度設定 | 10 段階: 140~280℃ | | | | | | | |
| オープンドア | ○(スライドレール採用、フルオープン引き込み機能付き) | | | | | | | |
| 4色ワイドカラー液晶 | とろ火:グリーン、弱火:イエロー、中火:オレンジ、強火:レッド | | | | | | | |
| 音声ガイド | ○ | | | | | | | |
| 待機時消費電力ゼロ | ○ | | | | | | | |
| オートパワーオフ | ○ | | | | | | | |
| 電源・消費電力 | 単相 200V—5.8kW(4.8kW 切替) | | | | | | | |
| オープン庫内寸法 (幅×奥行×高さ) | 280×360×124mm | | | | | | | |
| 外形寸法 (幅×奥行×高さ) | 749×559×231.5mm | | 599×559×231.5mm | | 749×559×231.5mm | | | |
| 質量 | 約 28.5kg | | 約 27.0kg | | 約 24.5kg | | 約 24.0kg | |

以上